



## Bezglutenowe kopytka z okrasą

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

ziemniaki - 30 dag

mąka ziemniaczana - 10 dag

jajo - 1 szt.

sól morska - 2 łyżeczka

OKRASA: -

surowy boczek - 20 dag

cebula - 1 szt.

sól morska, pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić. Następnie ziemniaki rozgnieść lub przecisnąć przez prasę i odstawić do przestudzenia.

Do ostudzonych ziemniaków dodać mąkę ziemniaczaną, jajo i zagnieść gładkie ciasto. Gdy ciasto nie będzie chciało się formować podsypać je mąką. Z ciasta uformować wałki i pokroić je ukośnie na mniejsze kawałki. Kopytka wrzucić do gotującej się osolonej wody i gotować ok. 1 min od wypłynięcia na powierzchnię. Ugotowane kopytka wyjąć łyżką cedzakową.

**KROK 2:** OKRASA:

Boczek skręcić przez maszynkę, wytopić na patelni. Cebulę pokroić w piórka i zeszklić na patelni z wytopionym boczkiem. Przyprawić solą i pieprzem. Tak przygotowaną okrasą omaścić kopytka.